Série BF1O

# Encastrable

## de la cuisinière électrique

Ce manuel est composé de papier 100% recyclé.

FRANÇAIS

## Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 1 2011-08-10 2:00:48

# utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

**Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :**

| | | |
|---|---|---|
| **AVERTISSEMENT ou ATTENTION** | **Important** | **Remarque** |

# consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

⚠ **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.



BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 2 2011-08-10 2:00:48

## SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

## MISE AU REBUT DES DÉCHETS

### Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

### Mise au rebut de vos appareils usagés

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

**Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.**
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.





BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 3 2011-08-10 2:00:48

# installation

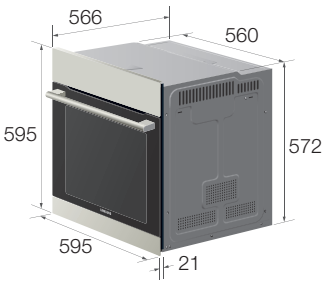
**Consignes de sécurité pour l'installation**

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

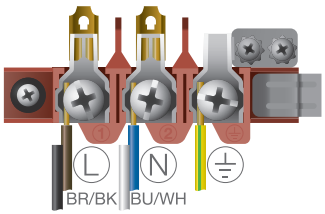
- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Tension/Fréquence d'entrée | 230 V ~ 50 Hz |
| Volume (utilisable) | 65 ℓ |
| Puissance de sortie | 3400 W maxi. |
| Poids net | env. 29 kg |
| Poids avec emballage | env. 34 kg |
| Dimensions hors tout (l x H x P) | 595 x 595 x 566 mm |
| Dimensions intérieures (l x H x P) | 440 x 365 x 405 mm |




## Branchement électrique



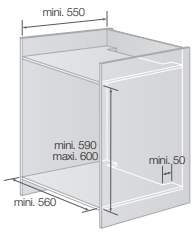

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 $mm^2$) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

## Installation dans l'élément

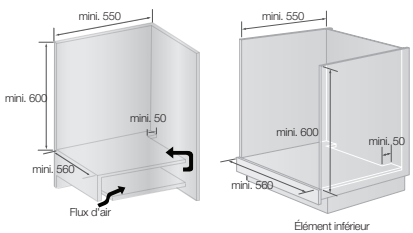
Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



Élément supérieur

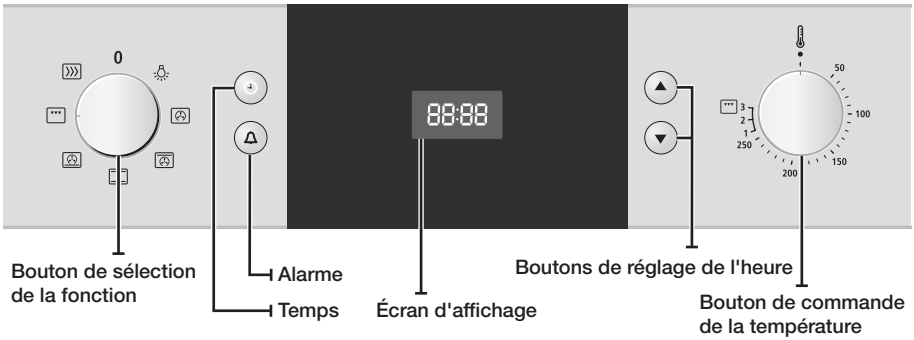


Élément inférieur



BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 4 2011-08-10 2:00:50

## COMMANDES DU FOUR




**Façade**

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

La molette de sélection de la fonction de cuisson et la molette de réglage de l'heure sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner. (facultatif)

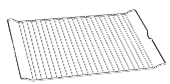
## ACCESSOIRES

**ATTENTION :** Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

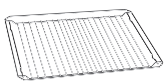
**AVERTISSEMENT :** Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

**Plaque à pâtisserie** (en option)
La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

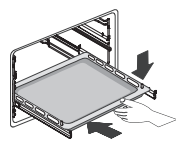
**lèchefrite** (en option)
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être associée à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.



**Petite grille** (en option)
La petite grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Vous pouvez l'associer à la lèchefrite afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.



**Grande grille** (en option)
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.



**Rainure de guidage télescopique** (en option)
- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Positionnez les accessoires sur les guides et poussez-les jusqu'au fond du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les guides télescopiques insérés dans celui-ci.



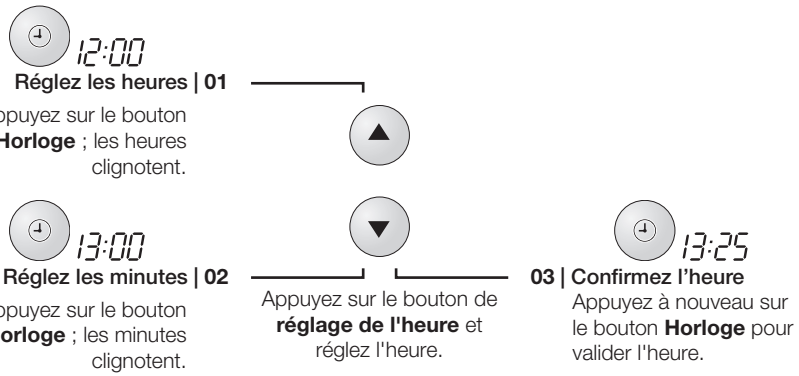


BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 5 2011-08-10 2:00:51

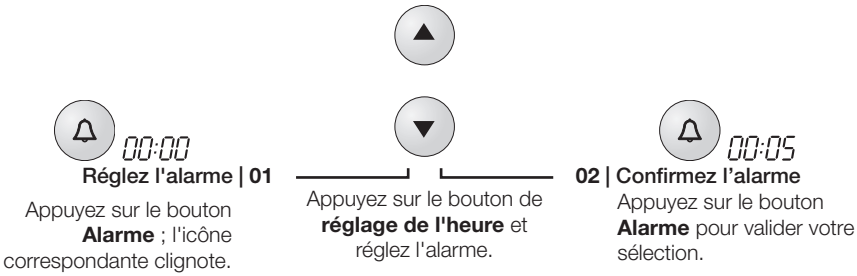
# utilisation du four

## RÉGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

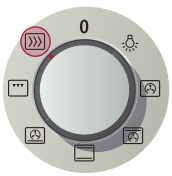

12:00
Réglez les heures | 01
Appuyez sur le bouton Horloge ; les heures clignotent.
13:00
Réglez les minutes | 02
Appuyez sur le bouton Horloge ; les minutes clignotent.
Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure et réglez l'heure.
13:25
03 | Confirmez l'heure
Appuyez à nouveau sur le bouton Horloge pour valider l'heure.

## RÉGLEZ L'ALARME


00:00
Réglez l'alarme | 01
Appuyez sur le bouton Alarme ; l'icône correspondante clignote.
Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure et réglez l'alarme.
00:05
02 | Confirmez l'alarme
Appuyez sur le bouton Alarme pour valider votre sélection.

Pour arrêter la minuterie, réglez-la sur 0:00.
Durant son fonctionnement, appuyez sur le bouton de sélection de l'heure pour afficher l'heure actuelle.

## UTILISATION DU MODE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

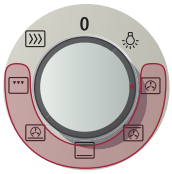



La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** vous permet d'augmenter rapidement la température jusqu'à la valeur définie.
Cette option permet de réduire considérablement le temps de préchauffage. Utilisez la fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** pour que la température atteigne la valeur réglée à la fin du préchauffage. Passez ensuite en mode Cuisson avant de continuer.
La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** n'est en revanche pas nécessaire lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.



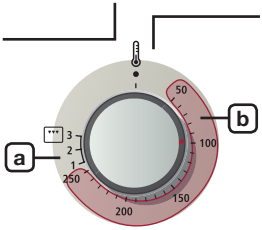
BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 6 2011-08-10 2:00:51

# UTILISATION DU MODE CUISSON




**Réglage du temps de cuisson | 01**

Tournez le **bouton de sélection de la fonction** pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.




**02 | Réglage de la température**

Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **bouton de commande de la température**.

a Température du gril
- **1:** Low (Faible)
- **2:** Medium (Moyen)
- **3:** Élevé

b Réglez la température pour tous les types de cuisson autre que la cuisson au gril.

Si vous sélectionnez la fonction Gril et réglez la température entre 50 °C et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Cuisson normale et réglez la température entre Gril 1 et 3, un signal sonore et un message vous invitent à régler à nouveau la température.

Seulement lampe allumée

## Fonctions du four

**Cuisson par convection**
La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.
Température recommandée : 170 °C

**Chaleur par le haut + convection**
La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.
Température recommandée : 190 °C

**Cuisson traditionnelle**
La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.
Température recommandée : 200 °C

**Chaleur par le bas + Convection**
La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.
Température recommandée : 190 °C

**Grand gril**
La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.
Température recommandée : Medium (Moyen)





BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 7 2011-08-10 2:00:52

# essais de plats

**Essais réalisés conformément aux normes EN 60350 et DIN44547**

## Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

| Type d'aliment | Plat et remarques | Niveau de la grille | Mode de cuisson | Temp. (°C) | Temps de cuisson (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 3 | Cuisson traditionnelle | 160-170 | 20-30 |
| | 2 Plaque à pâtisserie | 1+4 | Cuisson par convection | 140-160 | 25-35 |
| Gâteaux de petite taille | Plaque à pâtisserie | 3 | Cuisson traditionnelle | 160-180 | 15-25 |
| | 2 Plaque à pâtisserie | 1+4 | Cuisson par convection | 150-170 | 25-35 |
| Génoise | Moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille | 2 | Cuisson traditionnelle | 160-180 | 20-30 |
| | 2 Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 26 cm) | 1+4 | Cuisson par convection | 140-160 | 35-45 |
| Tarte aux pommes | Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm) | 1 placé en diagonale | Cuisson par convection | 170-190 | 70-90 |
| | 2 Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm) | 1+4 | Cuisson par convection | 150-170 | 90-110 |

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.

## Faire griller

Réglez le four sur la température maximale. Laissez-le préchauffer pendant 5 minutes.

| Type d'aliment | Plat et remarques | Niveau de la grille | Mode de cuisson | Temp. (°C) | Temps de cuisson (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toasts de pain blanc | Grande grille | 5 | Grand gril | Élevé | 1er 1-2<br>2ème 1-1½ |
| Hamburgers * (12) | Grande grille<br>Plaque à pâtisserie (pour récupérer les égouttures) | 4<br>3 | Grand gril | Élevé | 1er 14-16<br>2ème 3-5 |

* Hamburgers : faites préchauffer le four pendant 15 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

# nettoyage et entretien

## NETTOYAGE À LA MAIN

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

### Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Nettoyez l'habillage à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.



BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 8 2011-08-10 2:00:52

### Extérieur du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

### Surface émaillée catalytique (en option)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

### Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

### Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

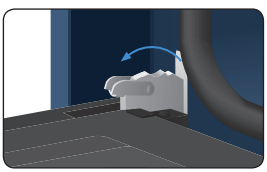
### Accessoire

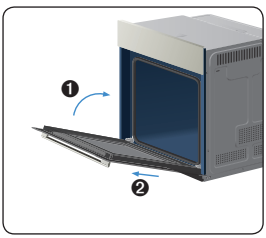
- Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

## RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ **ATTENTION** : La porte du four est lourde.






1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

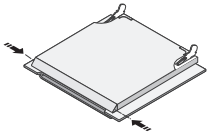




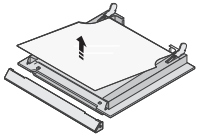
BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 9 2011-08-10 2:00:53

## RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

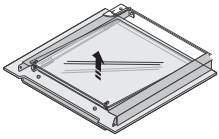
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



**1** Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés gauche et droit de la porte.



**2** Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



**3** Soulevez la vitre 2 et nettoyez les vitres avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.

Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

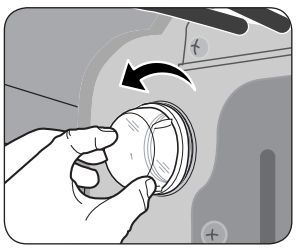
## REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE

Risque de choc électrique !
Avant de remplacer l'une des ampoules du four, suivez les étapes ci-dessous :

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

### Ampoule arrière du four

1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W / 230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.





BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 10 2011-08-10 2:00:54

## DÉPANNAGE

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|
| **Que faire si le four ne chauffe pas ?** | • Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.<br>• L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »).<br>• Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués.<br>• Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé. |
| **Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?** | • Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche. |
| **Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?** | • Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche. |
| **Que faire si l'heure clignote ?** | • Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »). |
| **Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?** | • La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule »). |
| **Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?** | • Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four. |

## CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

| CODE | PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|---|
| E-**[1)]<br>-SE- | Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir. | Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche. |
| 5-01 | DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ<br>Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. | Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau. |
| ---- | Vous n'avez pas sélectionné de température pour le mode. | Sélectionnez la température adéquate pour le mode. |

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.



BF1OC4T212_XEF-00382T_FR.indd 11 2011-08-10 2:00:54

## ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT (DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans l'Union européenne et d'autres pays d'Europe avec des systèmes de collecte spécialisés)

Ce symbole sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, chargeur, casque, câble USB) ne doivent pas être jetés avec vos ordures ménagères. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination non contrôlée des déchets, séparez ces éléments des autres déchets et recyclez-les de manière responsable afin de garantir une réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour les utilisateurs individuels, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit ou l'agence gouvernementale locale pour obtenir des détails sur le lieu et la manière d'éliminer ces éléments en vue d'un recyclage sans risque pour l'environnement.

Pour les utilisateurs professionnels, contactez votre fournisseur et consultez les conditions générales de votre contrat d'achat. Ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

SAMSUNG

**Samsung Service Consommateurs**
**66 rue des Vanesses**
**BP 50116 - Villepinte**
**95950 ROISSY cedex**
**France**

**Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :**

**01 48 63 00 00**

**coût d'un appel non surtaxé**

**Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :**

**www.samsung.com**

Code N° : DG68-00382T